



MENU DE LA SEMAINE / WEEKLY MENU

Date : Monday 23th to Friday 27th of January 2023

	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
ENTREE	Salade chinoise Soupe chinoise	Buffet de salade de saison Soupe du jour	Buffet de salade de saison Soupe du jour	Buffet de salade de saison Velouté de courge butternut à la sauge	Buffet de salade de saison Soupe du jour
PLAT PRINCIPALE	*Nouvel an chinois* Poulet aigre doux, Nems	Escalope de veau pannées, sauce citron, câpres	Pizza margherita	Baeckeoffe (ragout Alsacien de Porc, Boeuf, Agneau, pommes de terre, légumes) (PORC) (Option sans porc possible)	Filet de dorade fraîche, sauce vierge mangue, citron vert et combawa
GARNITURE	Riz cantonnais (sans porc), wok légumes asiatique au sésame et à l'ail	Pates, carottes et petits pois	///	Haricots verts, pomme de terres	Pilaf de boulgour aux herbes fraîches, brocolis et Houmous aux fèves
VEGETARIEN 	Tofu frit général tao	Seitan au citron	VG day	Ragoût de lentilles végétarien	Falafel
DESSERT	Mousse chocolat	Salade de poires du Valais	Tiramisu chocolat	Strudel aux pommes	Yaourts et fruits
STARTER	Seasonal salad bar Soup of the day	Seasonal salad bar Soup of the day	Seasonal salad bar Soup of the day	Seasonal salad bar Soup of the day	Seasonal salad bar Soup of the day
MAIN COURSE	*Chinese New Year* Sweet and sour chicken, Nems	Breaded veal cutlet, lemon sauce, capers	Pizza margherita	Baeckeoffe (Alsation stew of Pork, Beef, Lamb, potatoes, vegetables) (PORK) (Option without pork possible)	Fresh fillet of sea bream with mango, lime and combawa sauce
ACCOMPANIEMENT	Cantonese rice (without pork), Asian vegetable wok with sesame and garlic	Pasta, carrots and peas	VG day	Green beans, potatoes	Bulgur Pilaf with fresh herbs, broccoli and bean hummus Grilled peppers
VEGETARIEN 	General tao fried tofu	Lemon seitan	VG day	Vegetarian lentil stew	Falafel
DESSERT	Chocolate mousse	Valais pear salad	Chocolate Tiramisu	Apple strudel	Yogurts and fruits